

Camote con Glaseado de Manzana

Makes: 50 or 100 servings

Plato Adicional

Ingredients	50 Servings		100 Servings	
	Weight	Measure	Weight	Measure
Camotes frescos, enteros	18 lb		36 lb	
100% jugo de manzana, sin endulzar		2 cuartos gl		1 gl
Nuez moscada, molida		2 cdtas		1 Cda
Canela, molida		2 Cdas		1/4 taza
Sal		2 Cdas		1/8 taza
Mantequilla, sin sal, cortada en trozos de 1"	1/4 lb	1/2 taza	1/2 lb	1 taza
		1/2 cda		

Directions

1. Precaliente el horno a 375 grados F
2. Pinche los camotes con un tenedor y hornee de 45-60 minutos hasta que estén suaves.
3. Pele los camotes (opcional)
4. Corte los camotes en rodajas grandes.
5. Ponga el jugo de manzana en una vaporera, una sartén con declive o sartén para sofreír y reduzca el jugo a $\frac{1}{4}$ sobre fuego mediano.
6. Agregue la nuez moscada, canela y la sal al glaseado de manzana e incorpore los trozos de mantequilla. Reduzca el fuego.
7. Agregue los camotes al glaseado de manzana con especias, continúe revolviendo hasta que los camotes estén bien cubiertos y completamente calientes.
8. Mantenga caliente a 200 grados F en el horno hasta que esté listo para servir.

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	150	
Total Fat	2 g	
Protein	2 g	
Carbohydrates	30 g	
Dietary Fiber	4 g	
Saturated Fat	1 g	
Sodium	190 mg	

Meal Components

Vegetables	1/2 cup
------------	---------

9. Sirva 4 rodajas por porción.